

2月

【今月の晦日蕎麦】



天然
かまがみ温泉

せせらぎの湯

せせらぎ亭

今しか食べれない！ 『紅くろり大根十割蕎麦』！

2月の晦日蕎麦は、「紅くろり大根十割蕎麦」をご提供します。
今回は、市川町の牛尾農場さんの『オーガニック紅くろり大根』を、
当店自慢の十割蕎麦に練りこみ、更に甘〜い天ぷらもおつけします。
芯まで赤くて珍しい大根ですが、隠れた栄養素がいっぱいです！
是非、この機会に期間限定の「晦日蕎麦」をご賞味ください。

せせらぎ亭 店長

販売日 平成30年2月22日(木)～28日(水)

1日10食限定!! なくなり次第終了です！

お早めにご賞味ください。



「紅くろり大根って、なぜ健康に良い」の？

大根の栄養素で有名なのは「ジアスターゼ」で消化を助ける働きですが、その他の
栄養素で期待できるのが「アントシアニン」で、白大根より3倍も多いんです！

葉にはビタミンCやカリウム、βカロチンも多く含まれます！

・アントシアニンは、ブルーベリー多く含まれ、視力改善作用の効果が！

・辛味成分のラファサチンは、発ガン抑制作用や抗菌作用の効果が！

地産紅くろり大根

石臼挽き十割蕎麦

地産健康

「紅くろり大根十割蕎麦」



+



=



¥1,200